Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: основное меню / меню завтрака»

Бекон

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для бекона:**

- Аппетитно выглядит
- Свежий
- Вкусный

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистым продезинфицированным полотенцем

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Своевременно пополняет запасы на станции

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Моет руки
- Знает действующие правила использования перчаток
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения
- Использует чистые ёмкости и инвентарь

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда
- Поддерживает чистоту полов во избежание падений
- Носит обувь на нескользкой подошве

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ **Безопасность** Используйте перчатки в соответствии с действующими правилами.

ПОДГОТОВЬТЕ

☐ Подготовьте необходимое количество продезинфицированных контейнеров и крышек для бекона.

ДОСТАНЬТЕ

☐ Проверьте использование бекона по таблицам 24/2 или спросите у менеджера.

☐ Достаньте из фризера нужное количество упаковок замороженного бекона.

РАЗЛОЖИТЕ

☐ Равномерно распределите бекон на полочках-вставках в контейнере.

☐ Складывайте полоски параллельно друг другу. Кусочки бекона не должны налегать друг на друга.

ОТМЕТЬТЕ СРОК ХРАНЕНИЯ

☐ С помощью этикет-пистолета поставьте на контейнер таймер.

☐ На таймере укажите дату и время начала разморозки и дату и время окончания срока хранения (4 часа, включая время разморозки 20 минут).

☐ Храните контейнеры с беконом на нижней полке заправочного стола, когда вы их не используете.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

☐ Не перекладывайте бекон в другую ёмкость, используйте ёмкость, в которой бекон размораживался.

УБОРКА

☐ Мойте методом 3-х ванн мелкое оборудование и инвентарь по мере загрязнения, но не реже, чем каждые 4 часа.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 17 x 100% =** _____

(1 пункт = 5,88 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.